



# GASTRO PUR

## Hochwirksamer Öl- und Fettlöser

### Einsatzbereich

GASTRO PUR ist einsetzbar in allen Lebensmittel verarbeitenden Betrieben wie Großküchen, Bäckereien und Metzgereien sowie auf allen alkalibeständigen Oberflächen wie Edelstahl, Glas, Fliesen, Porzellan.



### Anwendung

GASTRO PUR in Abhängigkeit vom Schmutzaufkommen dosieren.

- Zur Reinigung großer Flächen 0,25 – 10%ig anwenden
  - Zur Reinigung stark verschmutzter Flächen GASTRO PUR bis 30%ig anwenden
- Anschließend mit klarem Wasser nachwaschen.

### Produkteigenschaften

- RK-gelistet
- Hervorragendes Öl-, Fett- und Rußlösevermögen
- Abwasseroptimiert weil schnell reemulgierend im Öl- und Fettabscheider
- Geruchsneutral
- Chlor- und phosphatfrei
- HACCP-Bescheinigung liegt vor

### Dosierungseinrichtungen und Anwendungshilfen

- Dosiercenter für Wasseranschluss
- Dosierstation mit Sprühvorrichtung für Wasseranschluss
- Schaumkanone für Schlauchanschluss

### Technische Informationen

Karton mit 12 Flaschen à 1 Liter  
Kanister à 10 Liter  
SAFE Kanister à 10 Liter

Art.-Nr. 00147  
Art.-Nr. 36047  
Art.-Nr. 36347



Empfohlen vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e.V.

Alle Angaben unserer Merkblätter entsprechen unserem besten Wissen und unseren Erfahrungen, eine Verbindlichkeit kann daraus nicht abgeleitet werden. Details zum Produkt entnehmen Sie bitte dem Sicherheitsdatenblatt. 0616

pH conc 

0	2	4	6	8	10	14
---	---	---	---	---	----	----

**DR.SCHNELL Chemie GmbH**  
Taunusstraße 19 · D-80807 München  
Tel. +49/(0)89/35 06 08 0  
info@dr-schnell.de  
www.dr-schnell.com

*Wir leben Hygiene*  
**DR.SCHNELL**  
QUALITÄT UND SERVICE